

Hühnchen-Champignon-Quiche

Zutaten :

1 Mürbteig
300 g Geflügelfleisch
150 g Champignons
1 TL grober Senf
3 Eier
2 EL Crème fraîche
250 ml Sahne

Salz & Pfeffer, Provencekräuter, Butter

Backofen auf 200° Umluft vorheizen.

Eine Backform mit Mürbteig auslegen und 15 – 20 Minuten blindbacken.

Währenddessen Champignons putzen (angetrockneten Stielansatz abschneiden, evtl. Erdreste abkratzen) und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin braten, bis sie deutliche Röstspuren aufweisen.

Salzen und pfeffern, beiseite stellen.

Rohes Hühnchenfleisch in Streifen schneiden und sanft braten;
oder bereits gekochtes Hühnchenfleisch in mundgerechte Streifen zerteilen (ohne Haut).

Nach dem Blindbacken des Teigs, die Fleisch- und Champignonstücke gleichmässig auf der Quiche verteilen.

Eier, Crème, Sahne und Senf gut verrühren und dabei mit Salz und Pfeffer sowie Kräutern aus der Mühle würzen.

Die Mischung gleichmässig auf der Quiche verteilen und auf der 2. Schiene von unten 20 – 25 Minuten im Rohr backen.